

“全河南最牛服务区”火了！ 住宿、洗浴、理发等都免费



近日,被网友誉为“全河南最牛服务区”的原阳服务区(京港澳高速)火了,一则视频点赞量达到4万多。“免费理发、住宿、温泉洗浴、洗衣”等20项免费服务是真还是假?这些免费服务由谁买单?4月11日,记者实地探访发现,该服务区确实提供前述免费服务。

从郑州出发沿京港澳高速向北驱车三十多公里,便是原阳(河南省新乡市原阳县)服务区(东区、京港澳高速北京方向)。

原阳服务区是河南省高速公路五星级服务区、全国优秀服务区,是河南省首家由民营企业投资并承包经营的服务区。服务区里的加油站系该民营企业直营。

该服务区相关负责人表示,所有到服务区的司乘人员均可享受前述免费服务。服务区从2008年开业至今,一直把“千里之外,家的感觉”作为服务宗旨。开业就推出洗浴等免费服务,免费理发和洗衣服是2009年年底逐步增加完善的。

货车司机刘先生4月11日下午在服务区洗浴后,还理了发。他告诉记者,自己是跑专线的,十多年来就喜欢在原阳

服务区停,因为这里免费项目多,对货车司机很友好,物价也便宜一些。

一名正等待理发的货车司机说,自己跑的是河南到河北的专线,经常会在原阳服务区停一下,洗个澡接点开水,有时也理发。

在他看来,有司机之家的服务区不少,有些也免费洗浴,但条件差一些,有些则是收费的。货车司机是一份辛苦的工作,“希望这样的原阳服务区越来越多”。

4月12日下午,记者发现,前述免费休息、理发、温泉洗浴、洗衣区域被关闭,挪到对向原阳服务区(西区、京港澳高速深圳方向)里的宾馆二楼。

服务区相关负责人介绍,原阳服务区东、西两个区之间,有地下通道连接。因东区房屋主体是2008年的,已比较老旧,因此决定对免费休息、理发、温泉洗浴、洗衣,以及公共卫生间等区域进行升级改造,预计需要至少三个月。

“等改造完,整个司机之家的环境、硬件等,都会升级。”该负责人说。

大象新闻

近万名跑友齐聚红城 2025新县半程马拉松鸣枪开跑



□大象新闻记者 龚雪
通讯员 聂建武

四月的新县,春意盎然,激情如火。4月13日,中国机械总院2025新县半程马拉松在新县广场鸣枪开跑,来自国内外的近万名跑步爱好者齐聚红城,在运动中领略“山水红城、健康新县”的独特魅力。

上午8时,伴随着发令枪声,21.0975公里半程马拉松组,5.2公里欢乐跑选手组依次越线起跑。选手们从新县广场出发,沿潢河路,绕行一河两岸,途经清茶园、新集门、英雄山、鄂豫皖苏区首府烈士陵园、大别山露营公园等红绿景点,最终回到新县广场。这条赛道串联了春日红城的最美风景,奔跑其中,带给选手们的不仅仅是运动的激情酣畅,更是一场触摸红色印记、拥抱青山绿水、感受老区蝶变的奔跑之旅。

赛道上不仅有秀美的自然风光,更有20个特色氛围点助力赛事热情不减。架子鼓激情澎湃,旗袍秀古典优雅,红歌大合唱慷慨激昂,古典舞婀娜多姿,啦啦操热情洋溢……各种精彩表演轮番上阵,为选手们加油助威,点燃赛道激情,让参赛者在奔跑中感受老区新县风采。此外,Cosplay互动点成为本次赛事的一大亮点,选手们在跑道上偶遇“四大才子”“哪吒”等经典影视角色,趣味性十足。

热情服务,美食飘香。为确保赛事的顺利进行,新县全城动员,多部门联合执勤,建立“七级”医疗保障体系,并配备专业赛道救援团队,千余名志愿者活

跃在各个岗位,用热情服务和温暖微笑为赛事增添亮色。香气四溢的山茶油蛋炒饭、胡辣汤、葱油饼以及清凉解暑的凉皮和绿豆汤、酸梅汤……赛后美食,更是烟火气十足,让跑者在挥洒汗水之余,尽享地道美食。

经过一个多小时的激烈角逐,来自中国的选手房博、肯尼亚的选手 NDUNGUDAN-CANMWANGI、中国的选手王荣松分别获得男子半程马拉松第一、二、三名;来自中国的选手熊莹莹、冯亭亭、漆俊杰分别获得女子半程马拉松的第一、二、三名。

“老区群众真的特别热情,一路上都在为我们加油,下次有机会一定还来。”选手们纷纷对今天的赛事体验赞不绝口。

据新县体育发展中心主任李勇介绍,此次比赛延续“红旗飘扬薪火相传”主题,从2018年开始,已成功举办五届,累计参赛人数达四万余人,为中国田径协会A1认证赛事,赛事竞技水平跻身国内同类赛事领先行列,是新县深化文旅融合发展,助推乡村振兴的“金色名片”。

赛事点燃城市活力,旅游引领融合创新。近年来,新县高度重视体育事业,大力推进全民健身运动,“旅游+体育”“旅游+教育”“旅游+养老”等多元业态深度融合发展,先后成功举办了全国群众登山健身大会、国家登山健身步道联赛(新县站)、中国山地速降联赛等国家级体育赛事10余场,新县也先后入选中国体育旅游十佳精品目的地、中国全域旅游发展潜力百强县市、全国红色旅游融合发展试点单位。



双汇携手同仁堂 推动传统食养文化新传承



□大象新闻记者 王俊生

日前,北京同仁堂健康药业股份有限公司供应链总经理唐辉一行赴双汇开展合作洽谈。双方基于“原料优势互补、工艺创新协同”的合作共识,围绕打造“传统药食同源配方+国际先进生产工艺”的健康食品新范式展开深度研讨。

同仁堂携三百年中医药积淀,充分发挥道地药材选材优势与宫廷食补秘方优势,严格遵循“一物一码”溯源体系,建立覆盖全国16个道地产区的原料基地,依托国家级中药炮制技术中心,完整保存着136种传统配伍工艺。此次合作将重点活化《太平惠民和剂局方》等古籍中的养生智慧,为现代消费者提供经过科学验证的经典配方。

双汇是中国肉类行业领军品牌,旗下双汇生物工程公司专注于肉类资源深度开发,拥有国际领先的骨肉提取物生产线及进口尖端设备。通过引进日本高精度分子分离设备,结合自主创新的生物酶解

技术,实现骨类营养成分85%以上的提取率。企业特有的“三温三段”萃取工艺,完美保留传统熬制工艺的营养精髓,使工业化生产达到古法炮制的品质高度。

合作研讨中,双方专家团队开创性提出“古方今制”产业化路径:同仁堂专家组基于“四性五味”理论进行组方设计,双汇研发中心运用分子美食学原理完成配方转化。通过智能化生产系统实现精准投料、恒温熟化、瞬时灭菌等32道工序的数字化控制,首批联名产品将“既完整中药材活性成分,又通过纳米乳剂化技术提升营养吸收率”。

此次合作标志着两个民族品牌在守护传统文化基因的基础上,探索“实验室到生产线”的产业化通路。通过传统养生哲学与现代食品科技的深度交融,为“健康中国”战略提供兼具文化厚度与科技含量的创新解决方案,让千年食养智慧焕发时代新生。